



## ***Tunnelmapaloja maataisrukiin elonleikkuusta***

TEKSTI: MAARIT HEINONEN, Luonnonvarakeskus  
MARIKA RISTILÄ, Hämeen ammattikorkeakoulu

**SIRPPI** soi Virolahdella elokuun puolivälissä, kun joukko maaseudun perinnetöistä kiinnostuneita osallistui Hermann-maataisrukiin elonkorjuuseen perinteisin menetelmin Takalan luomutilalla. Elonkorjuun yhteydessä keskusteltiin maataisrukiin monimuotoisuudesta ja sen merkityksestä suomalaisen rukiinviljelyn historiassa ja nykyisessä maatalouden monimuotoisuuden ylläpitämisessä.

Tapahtuma liittyi eurooppalaiseen Farmer's Pride -hankkeeseen, jossa edistetään maataiskasvien viljelyä, käyttöä ja saatavuutta Euroopassa, jotta viljelykasvien geneettinen monimuotoisuus säilyisi

mahdollisimman laajana turvaamaan kestävästä ruuantuotantoa. Tapahtuman järjestelyissä oli mukana myös Hämeen ammattikorkeakoulun geneettinen monimuotoisuus -kesäkurssin opiskelijoita.

Tapahtuma saa jatkoa vuoden 2020 elokuun lopussa riihipuinnilla Tammelassa Metsähallituksen Kortenien perinnetilalla. Silloin tutustumme Aunus-maataisrukiiseen.

*Lisätietoja Farmers' Pride -hankkeesta [www.farmerspride.eu](http://www.farmerspride.eu)*





← Lähes kaksimetrisiksi kasvava Hermann-maatiais-ruis oli niinanut matalammaksi, mutta ei kuitenkaan lakoonnut alkusyksyn sateissa. Takalan luomutilan isäntä Lauri Takala oli suurimman osan rukiista puinut leikkuupuimurilla ja jättänyt noin kahden aarin verran alaa sirpillä leikattavaksi.



MARIKA RISTILÄ



MAARIT HEINONEN

↑ Talkooruokana oli virolahdellaista hapanvelliä juureen leivottujen ruis- ja vehnäleipien kera. Hermann-ruisleipää leivotaan turkulaisessa artesaanileipomo Mannassa. Hapanvelli on Virolahden perinneruoka. Sen valmistus aloitetaan keittämällä liotettuja kuivattuja herneitä hernekeiton tapaan vedessä. Lopputuotteeseen lisätään keittoon perunalohkot kypsymään. Keitto saostetaan ruistaikina-juurella, maustetaan suolalla ja lisätään tarvittaessa vettä. Keiton annetaan hautua puolisen tuntia, kunnes pintaan muodostuu paksu nahkamainen kerros. Keitto nautitaan voisilmällä.

↑ Osa elonleikkaajista toi omat sirppinsä, osa oli saatu lainaksi Virolahdelta. Sirpeissä oli erotettavissa itäsuomalainen kaarevateräinen tyyppi ja länsisuomalainen tyyppi, jossa on pidempi kädensija ja viikatemainen terä.



MARIKA RISTILÄ

Sirpillä leikataan etukumarassa asennossa. Vapaaseen käteen kootaan suuri kourallinen korsiä, jotka katkaistaan mahdollisimman pienellä rannetta kiertävällä vetoliikkeellä viiltäen poikki. Jos katkaisee korret repäisemällä, mukaan tulee helposti juuria ja niiden mukana multaa.





MARIKA RISTILÄ

Jokainen leikattu kourallinen korsi kootaan lyhteeseen pystyyn nousten selkä suoristaen. Sirpillä kannatellaan tähkiä altpäin.



MARIKA RISTILÄ

Lyhteeseen laitetaan noin viisi sirpillä leikattua isoa kourallista. Lyhde sidotaan nippuun pienemällä kourallisella korsia. Side asetetaan lyhteen tyvipään ympäri niin, että lyhde samalla kierähtää. Kaksin käsin side vedetään tiukaksi ja kierretään ja painetaan peukalolla tyvipää siteen alle.



MARIKA RISTILÄ

Lyhteet kootaan pystyyn tyviosa alaspäin nojaamaan toisiaan vasten. Kuhilaskokoja on useampia, Virolahdella teimme kahdeksantoistaosaisen.



MATTI LAHTINEN

Ruiskuhilaan päälle aseteltiin hattulyhde suojaamaan sateelta. Hattulyhde taitettiin käsivarrella sidontakohdan yläpuolelta alaspäin ja lyhteen oljet leviteltiin viuhkaksi. Hattulyhteen tyvi laitettiin osoittamaan etelään, jotta se kuivuu paremmin ja perinteen mukaan toivottaa hyvää säätä.